agrimontana

25 settembre 2023
CastAlimenti
Brescia

DETTAGLI DI CIOCCOLATO A CURA DEL CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA FRANCESCO BOCCIA

FRANCESCO BOCCIA

Francesco Boccia è consulente internazionale di pasticceria. Ha un concetto moderno di pasticceria che possiamo vedere attraverso le sue creazioni.
Ha una brillante carriera. Ha lavorato nell'azienda di famiglia a 13 anni insieme a suo padre e suo nonno. Ma ben presto si trasferisce a fare formazione professionale con i più importanti pasticceri italiani. Grazie a loro, all'età di 20 anni partecipa ad un concorso di pasticceria e vince la coppa nazionale di pasticceria. Ha vinto numerosi premi, tra cui Campione Nazionale e Mondiale Pastry Team, Pastry Chef of the Year, la selezione dei maestri cioccolatieri mondiali. Nel 2015 vince la " Coupe du Monde de la Patisserie " con il team Italia e ottiene i punteggi più alti mai registrati in tutte le prove della competizione. Nel 2015 diventa socio onorario dell'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), la più importante associazione italiana di pasticceri.
Oggi è un pasticcere di spicco nel panorama italiano e fa consulenza a tutto tondo anche all'estero. Il cioccolato è la sua passione ma è molto apprezzato anche per le sue creazioni di pasticceria.

CONCORSI E RICONOSCIMENTI
Primo classificato al Campionato italiano juniores di Pasticceria **2009**
Primo classificato selezione "Disfida di BarlettaH- Giugno **2010**
Primo classificato selezione nazionale di Napoli del "Campionato Italiano Cioccolateria"- Dicembre **2010**
Secondo classificato al campionato Italiano di Cioccolateria **2011**
Primo classificato al Campionato Italiano di pasticceria Seniores **2012**
valevole come selezione "Coupe du Monde de la Patisserie **2013"**
Medaglia di bronzo alla Coupe du Monde de la Patisserie **2013** *di Lione*
Campione del mondo di Pasticceria Lione **2015**

INDICE

MACARON CREMA DI LIMONE — *pag. 4*

FARCITURA DI LIMONE PER MACARON — *pag. 4*

GUSCIO MACARON BOCCIA — *pag. 5*

SPALMABILE GIANDUIA 43,5% FONDENTE — *pag. 6*

SBRISOLONA — *pag. 7*

CREMA PASTICCERA CAMERUN 66% — *pag. 8*

GANACHE QUADRO ARISTID 66% — *pag. 9*

ANIDRO MATCHA — *pag. 10*

ANIDRO ARACHIDE — *pag. 11*

CAKE MISCELATO ALL'OLIO — *pag. 12*

SCIROPPO DI ZUCCHERO 1:1:1 — *pag. 13*

BAGNA PER TORTE DA FORNO — *pag. 13*

MOUSSE SAMBIRANO E SPEZIE — *pag. 14*

MACARON CREMA DI LIMONE

g	*208*	Panna 35% mg
g	*58*	Sciroppo di glucosio 40 de
g	*14*	Alcol puro
g	*5.5*	Scorza di limone
g	*28*	**Burro di cacao agricacao**
g	*289*	**Cioccolato Bianco FG agricacao**
g	*21*	Latte pastorizzato intero
g	*14*	**Pasta Vaniglia Bourbon agrimontana**

Procedimento: Scaldare latte, panna, sciroppo di glucosio, buccia di limone e pasta vaniglia a 65°C. Filtrare e versare su cioccolato e burro di cacao. Mixare con un frullatore ad immersione ed infine aggiungere l'alcool. Raffreddare velocemente a 4°C e lasciar cristallizzare in frigorifero fino ad ottenere una consistenza ideale per il dressaggio.

FARCITURA DI LIMONE PER MACARON

g	*100*	**Pasta di scorza di limone candito agrimontana**
g	*25*	Acqua

Procedimento: Frullare insieme tutti gli ingredienti ed utillizare.

NOTE

GUSCIO MACARON

g	*240*	Zucchero semolato
g	*100*	Acqua
g	*266*	Totale degli ingredienti cotti a 118°
g	*35*	Albume liottizzato
g	*250*	**Mandorla in polvere 50/50 (TPT) agrimontana**
g	*250*	Zucchero a velo
g	*150*	Albume liottizzato
g	*2*	Albumina in polvere
g	*10*	Zucchero semolato

Procedimento: Setacciare le mandorle con un setaccio medio-fine ed unire allo zucchero a velo per formare il TPT. Miscelare a secco l'albumina con lo zucchero e dissolvere eventuali grumetti; unire all'albume miscelando con una frusta. Mettere in un pentolino acqua e zucchero e portare a 118°C. Versare lo zucchero a filo sull'albume mescolando con una frusta e montare fino a raggiungere la classica consistenza di una meringa. In planetaria con lo scudo, versare il TPT, aggiungere 1/3 della meringa. Togliere dalla planetaria ed aggiungere in 2 volte la restante meringa mescolando delicatamente con una marisa. Se necessario, continuare a smontare leggermente il composto fino a raggiungere la consistenza ideale. Dressare con bocchetta liscia diametro 8, lasciar fare la pelle per 10-15 minuti. Infornare a 150°C ed abbassare a 125-130°C per 18-20 minuti. asciutti anche dentro.

NOTE

SPALMABILE GIANDUIA 43,5% FONDENTE

g	*270*	Fondente in polvere
g	*10*	**Burro di cacao agricacao**
g	*435*	**Pasta "Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe pura con tostatura media agrimontana**
g	*25*	**Cacao in polvere 22-24 agricacao**
g	*130*	**Aristid copertura fondente 66% agricacao**
g	*130*	Olio di arachide

Procedimento: Fondere la copertura a 45°C. Aggiungere il resto degli ingredienti (tranne il burro cacao magic) e riportare a 45°C. mixare per dissolvere eventuali grumi. Lasciar raffreddare a 27-28°C ed aggiungere il burro cacao magic. Disperdere bene prima con la marisa e poi con un mixer senza scaldare la massa ed invasettare. Tenere in frigorifero fino a far partire la cristallizzazione. chiudere con coperchio e passare a 16°C fino a far completare la cristallizzazione.

NOTE

SBRISOLONA

g	*390*	Burro cake 82% mg
g	*277*	Zucchero semolato
g	*73*	Tuorlo pastorizzato
g	*2.6*	Sale
g	*487*	Farina frolla 00
g	*12*	Baking
g	*10*	Bicarbonato di ammonio
g	*133*	**Granella "Nocciola Piemonte I.G.P." delle Langhe agrimontana**
g	*66*	Farina di mais bramata
g	*67*	Cacao in polvere 22-24 agricacao
g	*10*	Alcolato vaniglia 70°
g	*10*	Acqua
g	*66*	Farina di mais fioretto

Procedimento: Unire tutti gli ingredienti tranne burro e tuorlo. Lasciar girare in planetaria fino a rendere la massa uniforme. Aggiungere in una sola volta burro e tuorli. Lasciar lavorare la massa fino a a che si sarà formato un composto uniforme ma ancora non completamente impastato. Passare al setaccio con maglia larga su carta da forno e conservare in congelatore. Posizionare in uno stampo di metallo un disco di frolla e bucarlo sul fondo. riempire a metà con massa sbrisolona ed aggiungere delle scaglie di copertura fondente Sambirano 72%. aggiungere ancora massa sbrisolona e posizionare sulla parte superiore nocciole passate in sciroppo di zucchero. Cuocere per 5 minuti a 170°C e 35/40 minuti a 160°C.

NOTE

CREMA PASTICCERA CAMERUN 66%

g	*200*	Latte pastorizzato intero
g	*45*	Zucchero semolato
g	*80*	Tuorlo pastorizzato
g	*16*	Amido di riso
g	*1*	Sale
g	*105*	**Aristid copertura fondente 66% agricacao**
g	*42*	Sciroppo di glucosio 40 de
g	*60*	Panna 35% mg

Procedimento: Mescolare zucchero, amido e tuorli con la frusta. Far bollire il latte con panna e lo sciroppo di glucosio e versarlo su tuorli, amido e zucchero mescolando con una frusta. Cuocere ad 82°C la crema e versare sul la copertura fondente ed il sale. Lisciare la struttura con un frullatore ad immersione e versare in teglia coprendo con pellicola a contatto. Raffreddare velocemente a 4°C in abbattitore.

NOTE

GANACHE QUADRO ARISTID 66%

g	*260*	Panna 35%mg
g	*109*	Sciroppo di glucosio 40 de
g	*38*	Sorbitolo in polvere
g	*47*	**Burro di cacao agricacao**
g	*72*	Burro cake 82% mg
g	*47*	Sciroppo di zucchero invertito
g	*34*	Destrosio
g	*394*	**Artistid copertura fondente 66% agricacao**
g	*5*	**Burro di cacao agricacao**

Procedimento: Portare ad 85°C la panna con il glucosio e lo zucchero invertito. Aggiungere il sorbitolo e mixare bene. Versare sulla copertura, il burro, la lecitina ed il burro di cacao. Mixare bene, lasciar raffreddare a 30-31°C e stendere in quadro. Mettere in frigorifero a 4°C per far partire la cristallizzazione e poi passare in frigo a 15-16°C per 12-24 ore prima di ricoprire.

NOTE

ANIDRO MATCHA

g	*17*	Te matcha
g	*239*	Fondente in polvere
g	*215*	Olio di girasole
g	*945*	**Cioccolato Bianco FG agricacao**
g	*10*	Olio essenziale bergamotto
g	*144*	Burro anidro pf 32
g	*16*	**Burro di cacao agricacao**

Procedimento:
METODO CLASSICO: fondere la copertura a 45°C ed aggiungere il resto degli ingredienti. Raffreddare spatolando su marmo fino a a 24°C e colare in quadro con chablon. Tenere in frigorifero a 4°C per qualche minuto per avviare la cristallizzazione e poi passare a 16-18°C per qualche ora, fino a raggiungere una consistenza ideale per il taglio.

METODO MAGIC TEMPER: fondere la copertura a 45°C ed aggiungere il resto degli ingredienti,tranne il burro di cacao Magic. Tenere in stufa a 35°C fino al momento dell'utilizzo. tirare fuori dalla stufa e lasciar raffreddare in modo statico fino a 27-28°C. aggiungere l'1% di burro di cacao magic, disperdendolo bene utilizzando un mixer, senza scaldare la massa. Colare in quadro con chablon. Tenere in frigorifero a 4°C per qualche minuto per avviare la cristallizzazione e poi passare a 16-18°C per qualche ora, fino a raggiungere una consistenza ideale per il taglio.

NOTE

ANIDRO ARACHIDE

g	*18*	**Burro di cacao agricacao**
g	*800*	**Pasta arachide agrimontana**
g	*70*	**Burro di cacao agricacao**
g	*80*	Fondente in polvere
g	*800*	**Aristid copertura fondente 66% agricacao**
g	*100*	Burro anidro pf 32

Procedimento:
METODO CLASSICO: fondere la copertura a 45°Cassieme al burro di cacao ed aggiungere il resto degli ingredienti. Raffreddare spatolando su marmo fino a 24°C e colare in quadro con chablon. Tenere in frigorifero a 4°C per qualche minuto per avviare la cristallizzazione e poi passare a 16-18°C per qualche ora, fino a raggiungere una consistenza ideale per il taglio.

METODO MAGIC TEMPER: fondere la copertura a 45°C assieme al burro di cacao ed aggiungere il resto degli ingredienti(tranne il burro di cacao Magic). Tenere in stufa a 35°C fino al momento dell'utilizzo. tirare fuori dalla stufa e lasciar raffreddare in modo statico fino a 28°C. aggiungere l'1% di burro di cacao magic, disperdendolo bene utilizzando un mixer, senza scaldare la massa. Colare in quadro con chablon. Tenere in frigorifero a 4°C per qualche minuto per avviare la cristallizzazione e poi passare a 16-18°C per qualche ora, fino a raggiungere una consistenza ideale per il taglio.

NOTE

CAKE MISCELATO ALL'OLIO

g	*345*	Olio di oliva
g	*130*	Zucchero a velo
g	*500*	Mandorla in polvere USA
g	*260*	Albume liottizzato
g	*22*	Zest limone
g	*30*	Estratto grand marnier 50°
g	*12*	Baking
g	*145*	**Miele di acacia agrimontana**
g	*365*	Tuorlo pastorizzato
g	*50*	Amido modificato di mais
g	*445*	**Aristid copertura fondente 66% agricacao**
g	*260*	Zucchero semolato per meringa
g	*7*	Vaniglia in polvere

Procedimento: mescolare tutti gli ingredienti in polvere all'interno del cutter. Emulsionare il resto degli ingredienti tranne l'albume e lo zucchero (sono pari peso). Unire l'emulsione alle polveri. montare l'albume con lo zucchero ed aggiungere in 3-4 volte al resto degli ingredienti mescolando con una marisa. Dressare 500g di impasto negli stampi da cake oliati e spolverati con farina di riso. cottura 165°C per 40-45 minuti per il cake da 500g. all'uscita dal forno inzuppare con la bagna al grand marnier.

NOTE

SCIROPPO DI ZUCCHERO 1:1:1

g	*200*	Acqua
g	*200*	Sciroppo di glucosio 40 de
g	*200*	Zucchero semolato

Procedimento:
Far bollire tutti gli ingredienti, raffreddare e conservare in frigorifero.

BAGNA PER TORTE DA FORNO

g	*145*	Sciroppo di zucchero 1:1:1 *
g	*25*	Acqua
g	*50*	Estratto grand marnier 50° *

Procedimento: mescolare insieme tutti gli ingredienti ed utilizzare.

NOTE

MOUSSE SAMBIRANO E SPEZIE

g	*225*	Latte pastorizzato intero
g	*35*	Zucchero semolato
g	*30*	Destrosio
g	*76*	Tuorlo pastorizzato
g	*25*	Sciroppo di glucosio 40 de
g	*1.2*	Pepe sansho
g	*25*	**Burro di cacao agricacao**
g	*350*	Panna 35%mg
g	*170*	**Copertura fondente Domori Sambirano 72%**
g	*5*	Gelecta
g	*2*	Baccello di vaniglia Bourbon

Procedimento:
Realizzare una crema inglese con latte, zucchero, destrosio, tuorlo, glucosio e aromi. A fine cottura (83°C) filtrare le spezie ed aggiungere la gelatina mescolando con una frusta. Versare sul cioccolato mixando con un mixer ad immersione, creando un'emulsione elastica e brillante. Quando il composto è a 39 °C alleggerire con la panna semi-montata.

NOTE

agrimontana

Azienda Agrimontana S.p.A.
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185
12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia
T: +39 0171 261157
F: +39 0171 261670
agrimontana@agrimontana.it
www.agrimontana.it

Seguici su:

MARTINI